117161 / T6110 Touch

117101 / T10110 Touch

V1/0414

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

1. Allgemeines 3
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 3
1.2 Symbolerklärung 3
1.3 Haftung und Gewährleistung 4
1.4 Urheberschutz 4
1.5 Konformitätserklärung 4

2. Sicherheit 5
2.1 Allgemeines 5
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 6

3. Transport, Verpackung und Lagerung 7
3.1 Transportinspektion 7
3.2 Verpackung 7
3.3 Lagerung 7

4. Technische Daten 8
4.1 Baugruppenübersicht 8
4.2 Technische Angaben 9

5. Installation 11
5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 11
5.2 Aufstellung 13
5.3 Wasseranschluss 14
5.4 Anschluss des Abflusses 15
5.5 Elektroanschluss 15
5.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes 17

6. Gebrauchsanleitung 18
6.1 Sicherheitshinweise für den Benutzer 18
6.2 Bedienblende 20
6.3 Einleitende Informationen 21
6.4 Manuelle Programmierung 22
6.4.1 Starmenü 22
6.4.2 Wahl des Betriebsmodus 22
6.4.3 Temperatureinstellung und automatisches Vorheizen 24
6.4.4 Zeiteinstellung 25
6.4.5 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit 25
6.4.6 Manuelle Einstellung des Wrasenabzugs 26
6.4.7 Manueller Luftbefeuchter 26
6.4.8 Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit im Modus KOMBI 26

6.4.9 Die Funktion Steam-Tuner ... 27
6.4.10 Garen mit Kerntemperaturfühler - ΔT ... 27
6.4.11 Garen auf mehreren Ebenen mit RACK CONTROL ... 29
6.4.12 Warmhaltefunktion ... 31
6.4.13 Automatische Abkühlung ... 31
6.4.14 Manuelle Abkühlung des Garraumes ... 32
6.4.15 Programmierung eines Rezeptes mit mehreren Phasen ... 33
6.4.16 Speicherung und Verwaltung der Rezepte ... 33
6.5 Navigation im Menü Rezepte ... 35
6.6 Menü Service (Betriebsfunktionen) ... 36
6.6.1 Datum und Uhrzeit ... 36
6.6.2 Parameter ... 36
6.6.3 Systeminfo ... 37
6.6.4 Sprache ... 37
6.6.5 Rezepte importieren/ Rezepte exportieren ... 37

7. Reinigung und Wartung ... 38
7.1 Sicherheitshinweise ... 38
7.2 Reinigung ... 39
7.3 Luftfilter reinigen ... 40

8. Mögliche Funktionsstörungen ... 41

9. Entsorgung ... 42

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

CE

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheits-maßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer Kompakt** ist **nur** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken.
Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

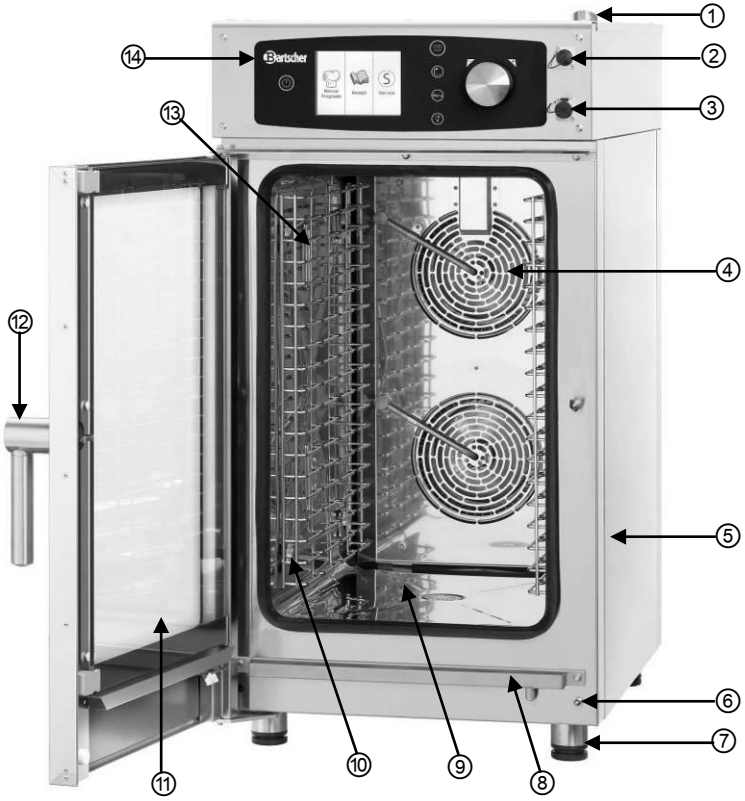
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



①	Wrasenabzug	⑧	Tropfrinne
②	USB Anschluss	⑨	Garraum
③	Kerntemperaturfühler Anschluss	⑩	Auflageschienen
④	Lüfter	⑪	Glastür
⑤	Gehäuse	⑫	Glastürgriff
⑥	Mikroschalter	⑬	Garraumbeleuchtung
⑦	Stellfüße, höhenverstellbar	⑭	Bedienblende

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Kombidämpfer Kompakt	
Modell:	**T6110 Touch**	**T10110 Touch**
Art.-Nr.:	**117161**	**117101**
Fassungsvermögen:	bis zu 6 x 1/1 GN	bis zu 10 x 1/1 GN
Temperaturbereich:	50 °C – 300 °C	
Anschlusswert:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Festwasseranschluss:	3/4“	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 519 x T 803 x H 770 mm	B 519 x T 803 x H 1010 mm
Gewicht:	85,0 kg	95,0 kg
Zubehör:	1 Kerntemperaturfühler, 1 Ersatz-Fettfilter für Elektronik-Kühlventilator, 1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN, 1 Wasserzulaufschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Mikroschalter der Tür

Der Mikroschalter unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet. Beim Schließen der Tür wird der unterbrochene Garzyklus wieder normal aufgenommen. Diese Vorrichtung darf nicht manuell eingeschaltet werden, wenn die Tür des Gerätes geöffnet ist.

Überhitzungsschutz des Motors

Der Ventilatormotor ist mit einer eingebauten Überhitzungsschutzvorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer Überhitzung unterbricht. Die Wiederaufnahme des Betriebes des Ventilatormotors geschieht automatisch, sobald die Temperatur gesunken ist und sich wieder innerhalb der Sicherheitsgrenzen befindet.

Sicherheitsthermostat des Garraumes

Steigt die Temperatur im Garraum auf 350°C, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

ACHTUNG!

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Eigenschaften der Kombidämpfer Kompakt Touch

- Ausführung CNS
- Fassungsvermögen bis zu max. 6 x 1/1 bzw. 10 GN 1/1
- Digitales Kochbuch: Intuitive Touch Bedienung der individuellen Garprozesse
- 99 programmierbare Rezepte mit jeweils bis zu 9 programmierbaren Garphasen
- Kompakter GN Längseinschub
- **Funktionen:**

  Umluft / Dämpfen / Kombi-Dämpfen / Delta T-Garen / Niedertemperaturgaren / Schnellabkühlung / Service Selbstdiagnosesystem - Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Dampfkontrollsystem: garantiert ein gleichbleibendes Garraumklima
- Lüftergeschwindigkeit in 6 Stufen regulierbar
- Einstellung von verschiedenen Garzeiten für 6 (10) Einschub-Ebenen
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbeleuchtung
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar
- Frontaler Anschluss für optionalen Kerntemperaturfühler
- Frontaler USB Anschluss

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

- Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4"
- voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar,
- Eingangsdruck max. 16 bar
- Max. Betriebstemperatur 65 °C
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051

Handbrause

- Schlauchlänge 2 m
- mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr. 116005

5. Installation

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

***Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes müssen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden*.**

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Anleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Verwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Für notwendige Reparaturen ausschließlich an den von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienst wenden und nur Originalersatzteile verwenden.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Gerätes.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Jede eventuell benötigte Änderung an der Installation des Gerätes muss vom sachkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.
- Es dürfen **keine Veränderungen an der Verkabelung** des Gerätes vorgenommen werden.
- Bei Missachtung der aufgeführten Warnhinweise kann die Sicherheit Ihres Gerätes beeinträchtigt werden.

Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG.

Außerdem ist das Gerät mit den folgenden Vorschriften zur Elektrik konform:

- EN 60335 allgemeiner Teil;
- EN 60335-2-42;

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG.

5.2 Aufstellung

- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG**: Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie unter Beachtung des Gewichtes des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.
- Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden (nicht im Freien), damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Wir empfehlen, den Kombidämpfer unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Garraum treten, ins Freie sicherzustellen.
- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Das Gerät auf Schäden prüfen und dort aufstellen, wo es benutzt werden soll.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern aus brennbaren Materialien (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) auf, dies kann zu **Brandgefahr** führen. Im Falle, dass es nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter höchster Beachtung der Brandschutzvorschriften.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es verrutschen oder kippen kann.
- Der Boden am Installationsort muss das Gewicht des Gerätes, seiner Unterlage sowie das Ladegewicht bei Höchstbelastung tragen.

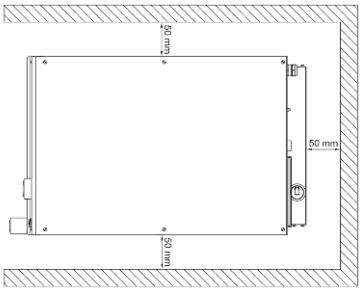


Abb. 1

Das Gerät ist **nicht für den Einbau geeignet** und es ist erforderlich, einen **Mindestabstand von 50 mm** zu Wänden oder anderen Geräten einzuhalten (**Abb. 1**)**.**

Achten Sie darauf, dass eine vollständige Öffnung der Glastür (180°) gewährleistet ist.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.

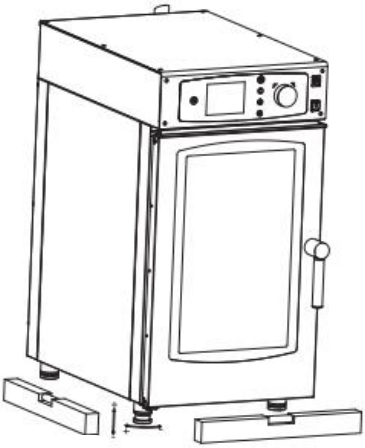


Abb. 2

Das Gerät muss waagerecht ausgerichtet werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt (**Abb. 2**).

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktion des Gerätes negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Gerätes die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Lüftungsöffnungen und der Wrasenabzug nicht auf irgendeine Weise verstopft oder blockiert sind.

5.3 Wasseranschluss

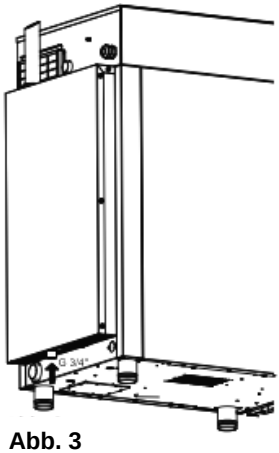


Abb. 3

Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.

Der Wasserdruck darf höchstens 3 bar (300 KPa) sein. Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert ist, muss vor dem Gerät ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Wasserdruck sollte 1,8 - 3 bar betragen.

Wir empfehlen die Installation eines Wasserenthärters/ Wasserentkalkers, um die Härte des Wassers am Eingang des Gerätes auf einen Wert zu bringen, der zwischen 3° und 7° dH (0,6 - 1,2 mmol/l) liegt.

Ab Wasserhärte von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.

Das Gerät verfügt über einen Anschluss für den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch. Bei Geräten mit 6 Blechen befindet sich der Anschluss unten links (**Abb. 3**) und bei Geräten mit 10 Blechen rechts (**Abb. 4**).

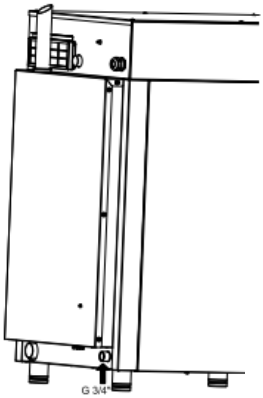


Abb. 4

Vor dem Anschluss Wasser in genügender Menge abfließen lassen, damit die Wasserrohre von eventuellen Eisenrückständen gereinigt werden.

Schließen Sie die Anschlussstelle **„Aqua“** an die entsprechende Kaltwasserversorgung und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn an einer Stelle montiert ist, wo er für den Bediener jederzeit leicht zugänglich ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr defekt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

5.4 Anschluss des Abflusses

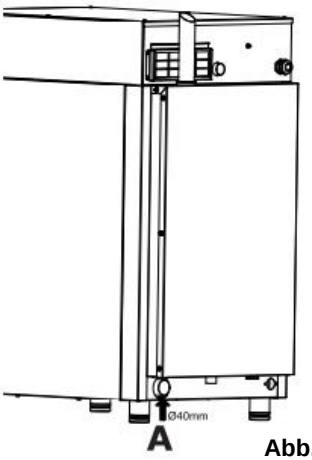


Abb. 5

Das aus dem Wasserabfluß des Gerätes austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 °C) erreichen, deshalb sollten die für den Wasserabfluß verwendeten Schläuche in der Lage sein, solche Temperaturen auszuhalten.

Der Wasserabfluß befindet sich unten auf der Rückseite des Gerätes und ist mit einem Rohr für den Anschluss ausgestattet (Ø 40 mm).

Mit dem Anschluss des Rohres der Ablassvorrichtung fortfahren (**Abb. 5, Bez. A**).

Die Abflußvorrichtung ist ein Siphon. Dennoch empfehlen wir, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

Prüfen Sie, dass der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist und sollte dem nicht so sein, muss dieser mit Wasser über den Abfluss im Garraum gefüllt werden.

5.5 Elektroanschluss

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Die Elektrik muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die Elektrik den Normen entspricht.

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. **Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.**

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener betätigt werden kann.

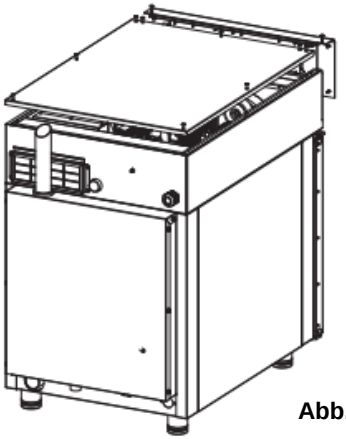


Abb. 6

Den Hauptschalter, an den das Versorgungskabel angeschlossen wird, auf die Position **„0“** (Null) stellen. Prüfen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Gerätes entspricht.

Die Anschlusswerte finden Sie in der folgenden Tabelle:

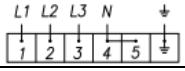
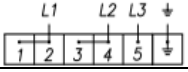
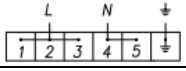
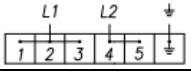
	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
				
	L1 L2 L3 N ⏚	L1 L2 L3 ⏚	L N ⏚	L1 L2 ⏚
	1 2 3 4 5 ⏚	1 2 3 4 5 ⏚	1 2 3 4 5 ⏚	1 2 3 4 5 ⏚
117161/ T6110	5 x 2.5 mm^2	4 x 2,5 mm^2	3 x 6 mm^2	//
		4 x 12 AWG		//
117101/ T10110	5 x 4 mm^2	4 x 6 mm^2	//	//
		4 x 8 AWG		//

Abb. 7

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.
Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol in **Abb. 7** gekennzeichnet ist.

5.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

  Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

  - Die Raumtemperatur des Installationsortes muss mehr als +4°C betragen.
  - Der Garraum muss leer sein.
  - Alle Verpackungsteile müssen vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Gerätes.
  - Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von Gegenständen sein.
  - Die für die Installation des Gerätes eventuell abmontierten Teile müssen wieder angebracht worden sein.
  - Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

- Die Abnahme des Gerätes wird mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt, der es erlaubt, die richtige Funktionsweise des Gerätes und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.
- Das Gerät über den Hauptschalter **T1** (**Abb. 8, S. 20**) einschalten.
- Einen **Garzyklus von 10 Min.** mit einer **Temperatur von 150 °C** und einer **Feuchtigkeit von 25 %** einstellen.
- Die Taste **T2** (**Abb. 8**) **„Start/Stop“** drücken.
- Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:
  - Die Garraumbeleuchtung wird durch Drücken der Taste **T5** (**Abb. 8**) eingeschaltet. Diese schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn sie nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste **T5** ausgeschaltet wurde.
  - Das Gerät schaltet sich aus, sobald die Glastür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese geschlossen wird.

- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in dem Garraum wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig abgeschaltet.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Gardauer).
- Bei Geräten mit zwei Ventilatoren im Garraum haben die Motoren dieselbe Rotationsrichtung.

- Den Wasseraustritt der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in den Garraum Richtung Ventilator überprüfen.
- Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal.

6. Gebrauchsanleitung

6.1 Sicherheitshinweise für den Benutzer

ACHTUNG!

Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes liefert.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät darf nur von dafür geschultem Personal benutzt werden. Um die Unfallgefahr oder Gefahr der Geräteschäden zu mindern, ist es wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.

- Lassen Sie **niemals** leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie **nur** mit Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür während des Betriebes und nach dem Betrieb äußerst vorsichtig: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen aus dem Gerät.
- Während des Betriebes muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Gerätes geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.
- Geben Sie keine entflammbaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in das Gerät: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum des Gerätes. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie baldmöglichst für die Reinigung: es kann zu Schäden im Garraum führen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn der Garraum heiß ist. **Verbrennungsgefahr!**
- Bei Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, schalten Sie das Gerät unverzüglichen aus und kontaktieren Sie den Kundendienst. Gerät bis zum Ersatz einer neuen Glastür nicht benutzen.
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Glastür leicht geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (z. B. mehrere Tage) schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

6.2 Bedienblende

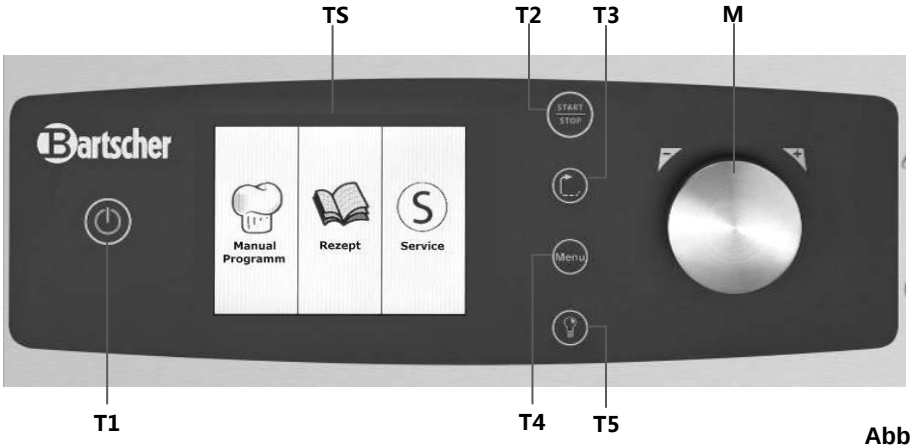


Abb. 8

T1 **EIN-/AUS TASTE**

Ermöglicht die Ein- und Ausschaltung des Gerätes durch Drücken für einige Sekunden.

T2 **START-/STOPP TASTE**

Ermöglicht das Starten und Stoppen des Garvorgangs.

Diese Taste kann Folgendes bedeuten:

Eingeschaltet:	Der Garvorgang ist im Gange;
Ausgeschaltet:	Der Garvorgang ist nicht im Gange oder wurde gestoppt;
Blinkend:	Der Garvorgang befindet sich in der Wartephase (Tür offen, Fehlermeldungen oder Bestätigung von Vorgängen).

T3 **ESC-TASTE:**

Ermöglicht die Rückkehr zur vorherigen Bildschirmseite.

T4 **MENÜ-TASTE:**

Ermöglicht die Rückkehr zum Startmenü.

T5 **TASTE FÜR DIE BELEUCHTUNG:**

Ermöglicht die Aktivierung der Beleuchtung des Garraumes

TS **TOUCHSCREEN:**

Touchscreen-Display. Die Betriebsparameter des Gerätes werden auf diesem Display eingestellt und angezeigt.

M **DREHSCHALTER MIT ENCODER:**

Der Drehschalter wird verwendet, um die Werte auf dem Display einzustellen. Durch Drücken wird der eingegebene Wert bestätigt.

6.3 Einleitende Informationen

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

Wir empfehlen, vor dem Garvorgang das Gerät auf eine Temperatur vorzuheizen, die um +30°C - +40°C über der notwendigen Temperatur liegt.

Das Touchscreen-Display des Gerätes ermöglicht einen sofortigen und intuitiven Zugang zu allen Funktionen. Die Parameter und die Einstellungen jeder einzelnen Funktion können eingestellt werden, indem die Funktion auf dem Display ausgewählt, der gewünschte Wert durch Betätigung des Drehschalters **M** ausgewählt und der neue Wert durch erneutes Drücken der Taste oder des Drehschalters **M** bestätigt wird. Durch das Betätigen des Drehschalters **M** können die Alarme stummgeschaltet werden.

Bei der Einschaltung zeigt das Display das Startmenü, in dem zwischen manuelles Garen, Rezepte oder Service gewählt werden kann.

Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem einzigen Drehschalter **M** (**Abb. 8, S. 20**) ausgestattet, um die Funktionsparameter des Gerätes einzustellen und zu verändern. Durch Drücken dieses Schalters kann eine Funktion ausgewählt werden oder die Einstellung eines Parameter bestätigt werden. Der Drehschalter **M** wirkt auf einen digitalen Encoder und verfügt daher über eine Endlosumdrehung (ohne Drehanschlag).

Die über den Encoder gesteuerten Parameter ändern sich im Uhrzeigersinn ansteigend oder gegen den Uhrzeigersinn absteigend.

Nun befindet sich das Gerät im **„Stand-by“** Modus und bleibt bis zur Eingabe seitens des Benutzers im Wartezustand.

Die Beleuchtungsdauer des Garraumes hängt von der gewählten Einstellung ab (Abschnitt **6.6.2 „Parameter“, S. 36**). Beim Öffnen der Gerätetür schaltet sich das Licht kurzzeitig ab. Wird die Tür geschlossen, schaltet sich das Licht wieder ein.

Mit der Taste **T2 „Start/Stop“** kann alternativ ein Garzyklus gestartet oder ein schon laufendes beendet werden. Wird ein Garzyklus über die Taste **T2** vorzeitig unterbrochen, ertönt kein akustisches Signal.

Mit derselben Taste **T2 „Start/Stop“** kann ein akustisches Signal am Ende eines Garvorganges ausgeschaltet werden.

Nach der Ausschaltung des Gerätes durch längeres Drücken des Hauptschalters **T1** wird der dem Gerät nachgeschaltete Absperrhahn geschlossen.

6.4 Manuelle Programmierung

6.4.1 Starmenü

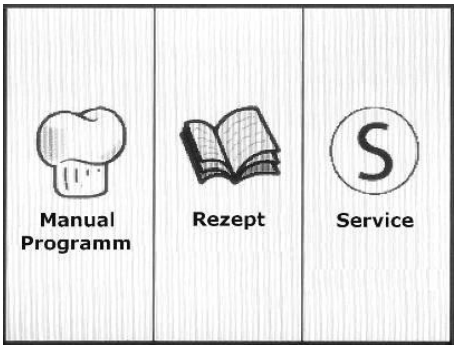


Abb. 9

Beim Einschalten des Gerätes mit der Taste **T1** wird das Hauptmenü angezeigt (**Abb. 9**), in dem man wählen kann, ob man mit der manuellen Programmierung des Garens (**Manual Programm**), den gespeicherten Garprogrammen (**Rezept**) fortfahren oder das Menü **Service** aufrufen möchte.

Um eine der oben genannten Funktionen auszuwählen, die entsprechende Funktion auf dem Touchscreen drücken.

6.4.2 Wahl des Betriebsmodus

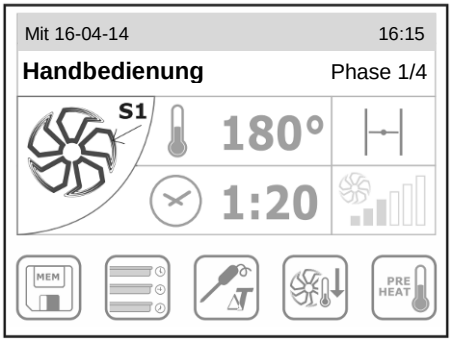


Abb. 10

Nach dem Aufrufen der manuellen Programmierung können die Betriebsparameter eingestellt werden: ***Zubereitungsart, Lüftung, Zeit, Feuchtigkeit, etc.***

Beim Drücken von **S1** (**Abb. 10**) erscheint ein Pop-up- Fenster (**Abb. 11**) mit den verfügbaren Betriebsmodi:

a: **UMLUFT** (Betrieb nur mit Heißluft)

b: **KOMBI** (Gemischter Betrieb mit Heißluft und Dampf)

c: **DAMPF** (Betrieb nur mit Dampf)

d: **HOLD** (Modus Warmhalten/Reifung)

Es genügt also den gewünschten Betriebsmodus durch Drücken des entsprechenden Symbols auszuwählen.

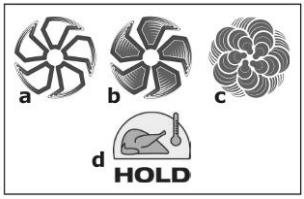


Abb. 11

MODUS UMLUFT

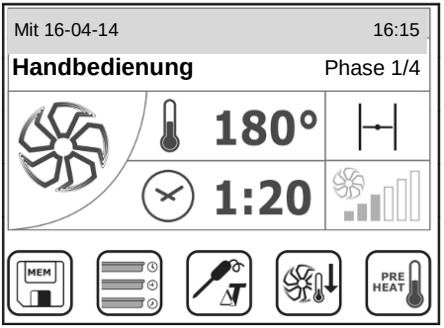


Abb. 12

In dem Modus **UMLUFT** sind folgende Einstellungen möglich:

- Temperatur zwischen 50 °C und 300 °C
- Timer von 1 bis 120 Min. oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb Delta T ***ΔT***
- Position des Wrasenabzugs
- Lüftung

MODUS KOMBI

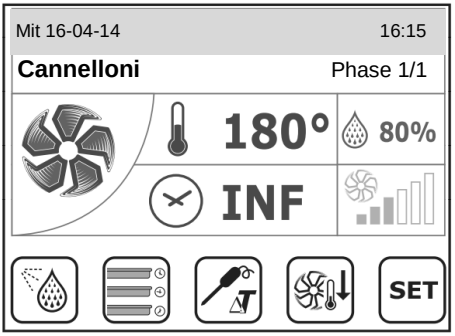


Abb. 13

In dem Modus **KOMBI** sind folgende Einstellungen möglich:

- Temperatur zwischen 50 °C und 270 °C
- Timer von 1 bis 120 Min oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb Delta T ***ΔT***
- Prozentsatz der Feuchtigkeit während des Betriebes
- Lüftung

MODUS DAMPF

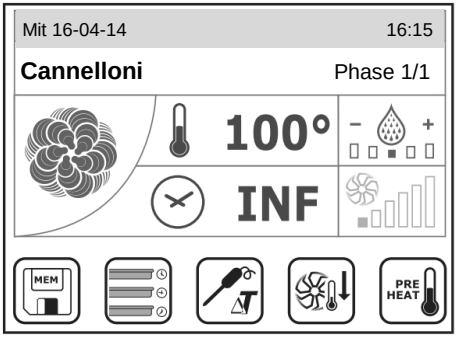


Abb. 14

In dem Modus **DAMPF** sind folgende Einstellungen möglich:

- Temperatur zwischen 50 °C und 120 °C
- Timer von 1 bis 120 Min. oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb Delta T ***ΔT***
- Steam-Tuner (Art des Dampfes)

6.4.3 Temperatureinstellung und automatisches Vorheizen

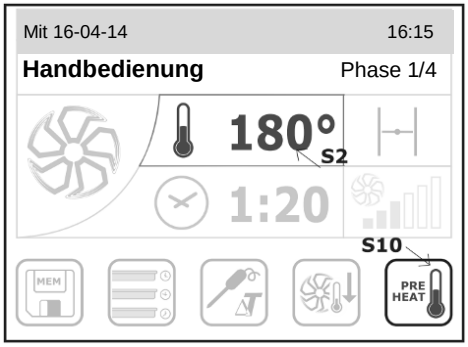


Abb. 15

Die Einstellung der Temperatur auf dem Display auswählen (**S2 - Abb. 15**) und die Temperatur auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn betätigt wird.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder von **S2** auf dem Display die Eingabe bestätigen.

Automatisches Vorheizen des Gerätes

Ist die Temperatur des Garraumes eingestellt, kann die Funktion des Vorheizens über Betätigung der Taste **S10** (**Abb. 15**) ausgewählt werden: Bei Aktivierung des Vorheizens ist **S10** rot.

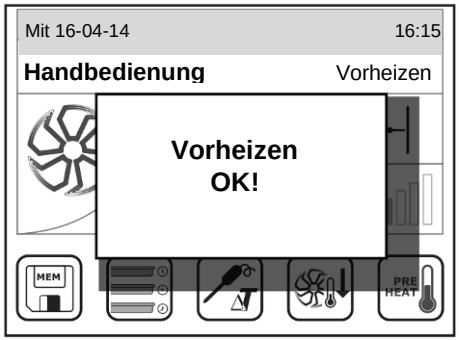


Abb. 16

Das Gerät bestimmt die Vorheiztemperatur automatisch und wird auf eine **Temperatur von 22 % über der eingestellten** vorgeheizt.

Das Erreichen der Vorheiztemperatur wird durch ein akustisches Signal und das Erscheinen eines Pop-up-Fensters angezeigt (**Abb. 16**).

ACHTUNG!

Während des automatischen Vorheizens muss der Garraum leer sein. Warten Sie bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie etwas in den Garraum schieben.

6.4.4 Zeiteinstellung

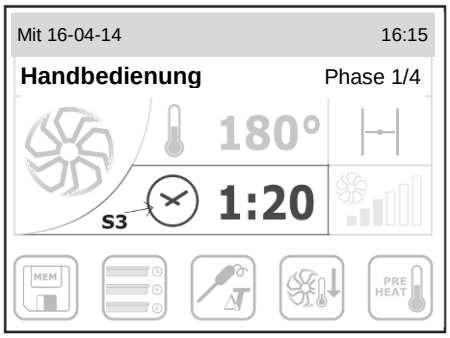


Abb. 17

Die Dauer jeder einzelnen Phase (Teil eines Programms) durch Drücken **S3** auf dem Display einstellen. Die Zeit durch Drehen des Drehschalters **M** einstellen, wobei im Uhrzeigersinn die Zeit erhöht und gegen den Uhrzeigersinn verringert wird.

Die Bestätigung der Einstellung erfolgt durch erneutes Drücken der Taste **S3** oder des Drehschalters **M** des Encoders.

Das Gerät kann Zyklen mit einer Dauer von 1 bis 120 Minuten oder mit unbeschränkter Dauer ausführen.

Die Position ***unbeschränkt*** findet man durch Drehen des Drehschalters **M** gegen den Uhrzeigersinn.

Die Zeit wird von dem Moment an berechnet , in dem die Taste **T2 „Start/Stop“** (**Abb. 8, S. 20**) gedrückt wird und nach Ende des automatischen Vorheizens.

Die Zeit wird vorübergehend unterbrochen, wenn die Tür geöffnet oder ein nicht schwerwiegender Alarm angezeigt wird. Bei schwerwiegenden Alarmen, hingegen, wird der Garzyklus endgültig unterbrochen und kann auch nach Lösung des Problems, das diesen ausgelöst hat, nicht wieder von dem Punkt aufgenommen werden, an dem der Garzyklus unterbrochen wurde. In diesem Fall muss der Garzyklus neu eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch aus und begibt sich in den Standby-Modus, wobei ein akustisches Signal für 15 Sek. zu hören ist.

6.4.5 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit

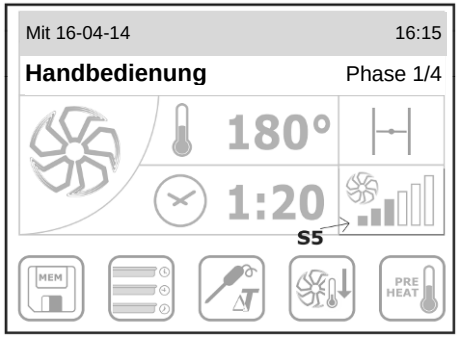


Abb. 18

Im Modus **UMLUFT** oder **KOMBI** die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit auf dem Display (**S5, Abb. 18**) auswählen und die gewünschte Geschwindigkeit auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder **S5** auf dem Display die Eingabe bestätigen.

Das Gerät hat **6 Rotationsgeschwindigkeiten** des/r Lüfter(s), die vom Benutzer ausgewählt werden können.

6.4.6 Manuelle Einstellung des Wrasenabzugs

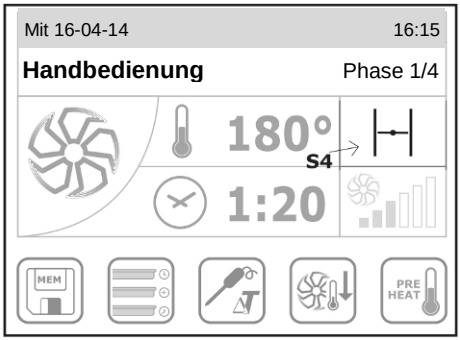


Abb. 19

Im Modus **UMLUFT** durch Drücken des Symbols **S4** (**Abb. 19**)auf dem Display die Position des Wrasenabzuges auswählen. Die Positionen können sein:

- Wrasenabzug geöffnet
- Wrasenabzug geschlossen

Der Wrasenabzug hat die Funktion, die Feuchtigkeit im Garraum zu halten oder abzugeben. Bei geöffnetem Wrasenabzug sind die Lüftergeschwindigkeit und die Abgabe der Feuchtigkeit größer.

6.4.7 Manueller Luftbefeuchter

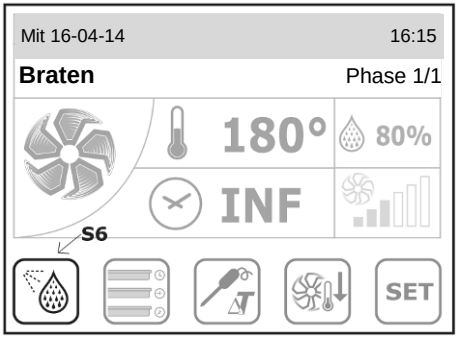


Abb. 20

Im Modus **UMLUFT** oder **KOMBI** kann durch Drücken des Symbols **S6** (**Abb. 20**) auf dem Display die Feuchtigkeit während des Garens manuell eingestellt werden.

Das Drücken aktiviert die direkte Einspritzung von Wasser auf den/die Lüfter, welches dann im Garraum verdampft.

Die Einspritzung von Wasser dauert solange an, wie das Symbol gedrückt wird.

6.4.8 Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit im Modus KOMBI

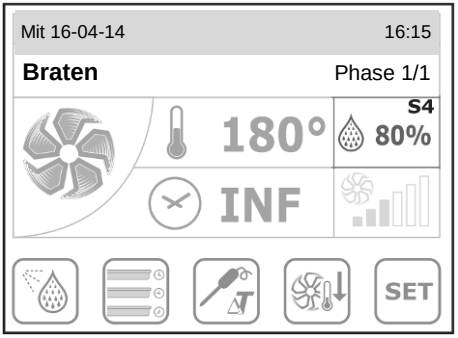


Abb. 21

Im Modus **UMLUFT** zur Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit das Symbol **S4** (**Abb. 21**) auf dem Display drücken und den gewünschten Grad auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Durch Drücken des Drehschalters **M** oder Symbols **S4** die Eingabe bestätigen. Der Feuchtigkeitsgrad kann in Schritten von 5 Prozentpunkten (0-5-10-15-20%...) eingestellt werden.

6.4.9 Die Funktion Steam-Tuner

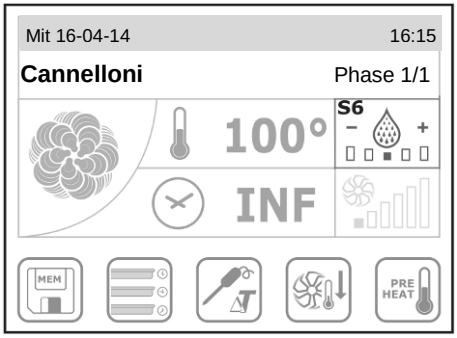


Abb. 22

Im Modus **DAMPF** kann der **Steam-Tuner S6 (Ab. 22**) gesteuert werden.

Ist der Schalter auf die mittlere Position gestellt, zeigt er die mittlere Einstellung der Hydratation des Dampfes an.

Die Qualität des in den Garraum eingelassenen Dampfes kann über die Tasten **„+“** oder **„-“** je nach gewünschter Betriebsart eingestellt werden.

Das Zeichen **„-“** zeigt einen trockeneren Dampf an, der sich für die Zubereitung von Gebäck, Fisch oder Blattgemüse eignet.

Das Zeichen **„+“** zeigt einen feuchteren Dampf an, der sich zum aggressiveren Garen von Lebensmitteln mit besonders harten Fasern eignet: z. B. Kartoffeln oder Karotten.

Die Steuerung **Steam-Tuner** ändert die Feuchtigkeitsmenge in dem Garraum nicht und diese bleibt konstant bei 100%.

6.4.10 Garen mit Kerntemperaturfühler - ΔT

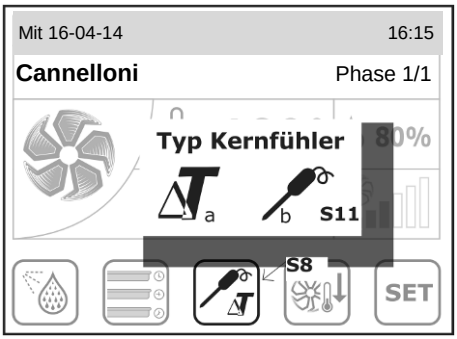


Abb. 23

Die Funktion **Kerntemperaturfühler / *ΔT*** *(Delta-T)* wird gewählt, indem die entsprechende Taste **S8** (**Abb. 23**) betätigt wird.

Das Display öffnet ein Auswahlfenster **S11** (**Abb. 23**) mit zwei Optionen:

a = ***ΔT*** (Delta-T),
b = Kerntemperatur.

Die gewünschte Modalität auswählen, indem **S8** (**Abb. 23**) auf dem Display betätigt wird.

Je nach gewähltem Modus aktiviert sich auf dem Display das entsprechende Auswahlrechteck der Temperatur. Im **Modus Kerntemperatur** wird die Garzeit von der Temperatur bestimmt, die vom Kerntemperaturfühler abgelesen wird: ist die Temperatur des Garraumes und des Kerntemperaturfühlers ausgewählt, so schaltet sich die Gar-/Backfunktion aus, sobald die von dem Kerntemperaturfühler abgelesene Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

Der **Modus *ΔT*** hingegen bestimmt die Temperatur im Garraum je nach der vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur: werden für ***ΔT***, z. B. 60 °C eingestellt, bleibt die Temperatur im Garraum konstant 25 °C über der Temperatur, die im Produkt erfasst wurde. Der Gar-/Backvorgang wird beendet, sobald die von dem Kerntemperaturfühler abgelesene Temperatur des Produktes den eingestellten Wert erreicht.

Die gewünschte Temperatur wird durch Drehen des Drehschalters **M** des Encoders im Uhrzeigersinn eingestellt und durch Drücken des Drehschalters **M** wird diese Eingabe bestätigt.

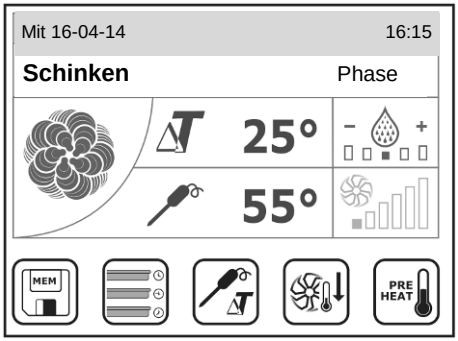


Abb. 24

Hinweis:

Positionierung des Kerntemperaturfühlers:

Der Kerntemperaturfühler wird in die Speise eingeführt, die zubereitet werden soll. Hierbei muss sich die Spitze in der Mitte des Produktteiles mit dem größten Volumen befinden.

Verwendung der Garmodi *ΔT*:

Die Betriebsmodi ***ΔT*** eignen sich besonders für die Zubereitung von Braten von mittlerer und großer Größe oder Schinken.

Diese Art des Garens verwendet eine Temperatur im Garraum, die niedriger ist als die des traditionellen Garens. Dank der längeren Garzeit wird das Produkt zarter und gleichzeitig ein hoher Gewichtsverlust des Produkts verhindert.

Empfohlen wird eine Temperatur ***ΔT*** von:

- 30 °C für rotes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 45 °C und 55 °C;
- 25 °C für weißes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 75 °C und 85 °C.

6.4.11 Garen auf mehreren Ebenen mit RACK CONTROL

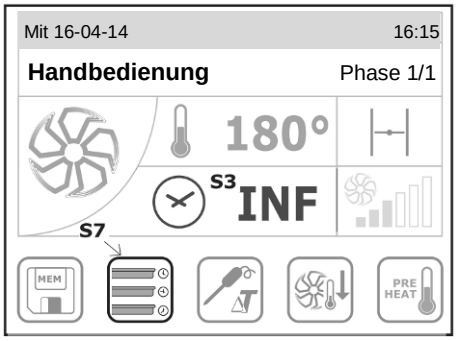


Abb. 25

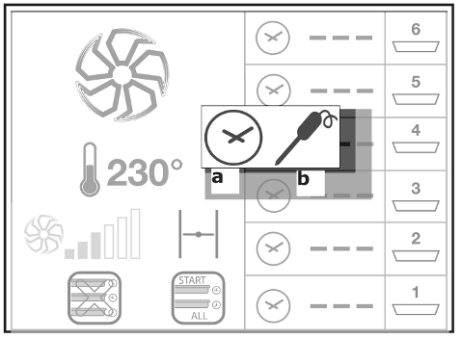


Abb. 26

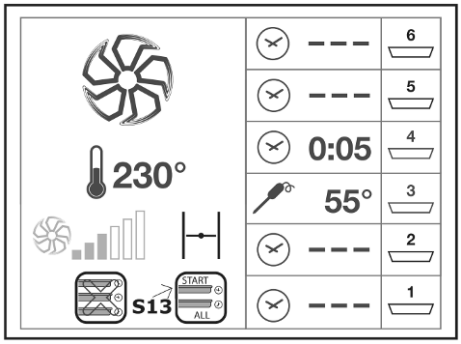


Abb. 27

Den Betriebsmodus ***RACK CONTROL*** durch Drücken der Taste **S7** (**Abb. 25**) auswählen.

Hinweis: Die Taste **S7** ist nur sichtbar, wenn die Zeit **S3** auf unbeschränkt eingestellt ist (**INF**).

Im Modus ***RACK CONTROL*** können bis zu 6 Timer- oder Temperaturwerte des Kerntemperaturfühlers für die verschiedenen Ebenen im Gerät eingestellt werden.

Beispiel:

- Ebene 1 = 10 Minuten
- Ebene 3 = 60 °C Kerntemperaturfühler
- Ebene 4 = 7 Minuten

Die Timer- oder Temperaturwerte des Kerntemperaturfühlers für die gewünschte Ebene durch Auswahl der entsprechenden Ebene einstellen.

Es wird ein Pop-up-Fenster erschei-nen, in dem der Modus Timer (**a**) oder der Modus Kerntemperaturfühler (**b**) (**Abb. 26**) ausgewählt werden können.

Den gewünschten Modus durch Drehen des Drehschalters **M** auswählen und die Wahl durch Drücken des Drehschalters **M** oder des Pop-up-Fensters bestätigen.

Im linken Teil des Displays ist es dann möglich, die Werte für die Zubereitung (Modus, Temperatur, Ventil, etc.) einzustellen oder zu ändern.

Mit ***RACK CONTROL*** kann auf zwei Arten gearbeitet werden:

- mit dem Gerät im Modus ***STOP*** (Programmierung);
- mit dem Gerät im Modus ***START*** (Betrieb bereits gestartet).

Beim Einstellen der Werte für verschiedene Ebene mit dem Gerät im Modus ***STOP*** beginnt das Gerät nach dem Drücken der Taste **T2 „Start“** (**Abb. 8, S. 20**) die Zubereitung mit den Werten von: eingestellte Zubereitungsart, Lüftung, etc. (mit entsprechendem automatischem Vorheizen, falls eingestellt). Der Benutzer muss den Timer bzw. die Kontrolle der Kerntemperaturfühler also für jede Ebene durch Drücken des Symbols ▭ für die gewünschte Ebene starten. Wenn eine Ebene aktiviert wurde, ist das Symbol ▭ rot.

Es ist möglich, alle Ebenen gleichzeitig durch Drücken der entsprechenden Taste **S13** (**Abb. 27**) zu starten.

Wird dagegen der Modus ***RACK CONTROL*** mit dem Gerät im Modus ***START*** verwendet und es wurde der Timer- oder Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers eingestellt, wird die entsprechende Kontrolle nach Bestätigung des eingestellten Wertes automatisch gestartet.

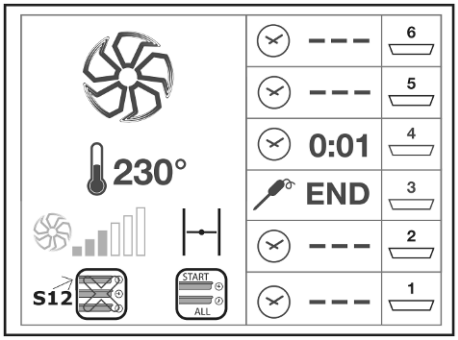


Abb. 28

Bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur oder nach Ablauf der eingestellten Zeit für die entsprechende Ebene erscheint die Schrift ***END*** und es ertönt ein akustisches Signal. Nun genügt es, die Tür des Gerätes zu öffnen, das entsprechende Blech zu entnehmen und die Tür wieder zu schließen.

Die entsprechende Ebene stellt sich automatisch zurück.

Hinweis: Wenn eine Ebene fertig ist, erscheint die Schrift ***END*** bei der entsprechenden Ebene. Das Gerät geht **nicht** in den Modus ***STOP*** über, sondern fährt mit der eingestellten Zubereitung fort.

Um den Betriebsmodus ***RACK CONTROL*** zu verlassen, für 3 Sekunden die Taste **S12** (**Abb. 28**) drücken.

Anmerkung: Es ist nicht möglich, die Werte der verschiedenen Ebenen im Modus ***RACK CONTROL*** zu speichern. Dennoch ist es bei einem unbeabsichtigten Verlassen dieses Modus möglich, sie (ohne Veränderung der Zubereitungswerte) durch Drücken der Taste **S7 (Abb. 25, S. 29)** wieder aufzurufen, ohne die eingestellten Werte auf den verschiedenen Ebenen zu verlieren

6.4.12 Warmhaltefunktion

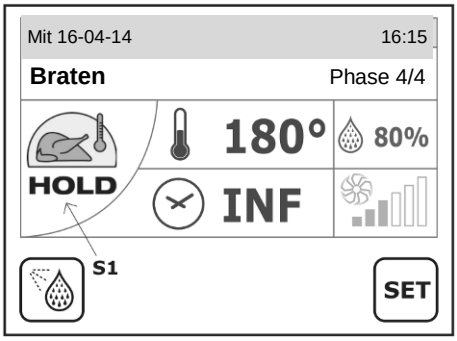


Abb. 29

Die Funktion **Warmhalten** (**HOLD**) ermöglicht es, die Produkte nach der Zubereitung auf der eingestellten Temperatur warmzuhalten.

Beispielsweise werden die Produkte nach einer nächtlichen Zubereitung auf einer Sicherheitstemperatur gehalten, bis der Benutzer die Einstellungen ändert.

Den Modus Warmhalten durch Drücken der Taste Zubereitungsmodus **S1 (Abb. 29)** einstellen und das Symbol Warmhalten **d** auswählen.

Dann die Temperaturwerte (bis zu 120 °C) und den Wert der relativen Luftfeuchtigkeit einstellen.

Hinweis: Um ein geeignetes, hygienisches **Warmhalten** der Produkte zu garantieren, wird ein Warmhalten über 60 °C und **konform mit den lokal geltenden Hygiene-vorschriften** empfohlen. Außerdem sollte eine Warmhaltefeuchtigkeit zwischen 20% und 30% für Braten und zwischen 90 und 100% zum Schmoren eingestellt werden.

6.4.13 Automatische Abkühlung

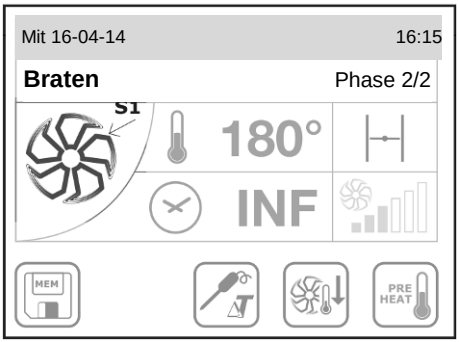


Abb. 30

Die ***AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG*** ermöglicht es, eine Abkühlphase des Garraumes zwischen zwei Phasen eines Zubereitungsprogramms einzustellen (Abschnitt **6.4.15, S. 33**), beispielsweise zwischen einer Anbratphase und einer Garphase mit niedriger Temperatur.

Hinweis: Das Symbol der automatischen Abkühlung (**e, Abb. 31, S. 32**) ist erst **ab der Phase 2** sichtbar.

Die automatische Abkühlung durch Drücken des Symbols **S1 (Abb. 30**) einstellen und das Symbol Abkühlung (**e, Abb. 31, S. 32**) auswählen.

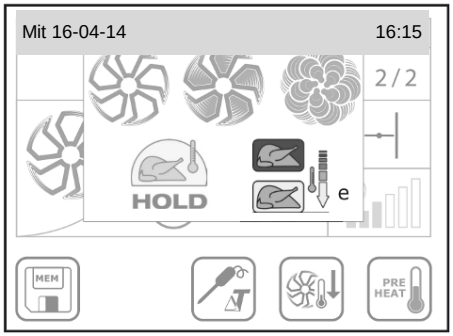


Abb. 31

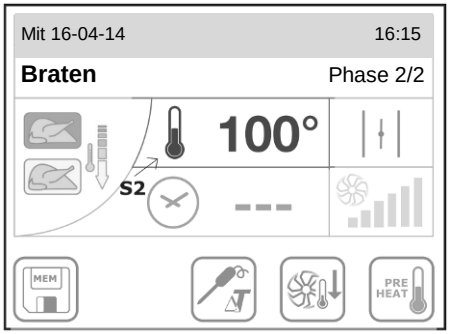


Abb. 32

Dann die Abkühltemperatur durch Drücken des Symbols Temperatur **S2 (Abb. 32**) und Drehen des Drehschalters **M** einstellen.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder des Pop-up-Fensters bestätigen.

Hinweis: Im Modus ***AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG*** kann der Wert ***„Zeit“*** nicht eingestellt werden, weil diese Phase solange dauert, bis der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Um die Phase der automatischen Abkühlung zu beschleunigen, sollten die Lüftergeschwindigkeit und die Position des Wrasenabzugs beibehalten werden, die das Gerät automatisch vorschlägt.

Die automatische Abkühlung kann auf bis zu 100 °C eingestellt werden.

Diese Phase muss bei geschlossener Tür ausgeführt werden. Die Öffnung der Tür unterbricht die ***AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG***.

Beim Erreichen der eingestellten Abkühltemperatur geht das Gerät automatisch zur nächsten Phase über (falls vorhanden).

6.4.14 Manuelle Abkühlung des Garraumes

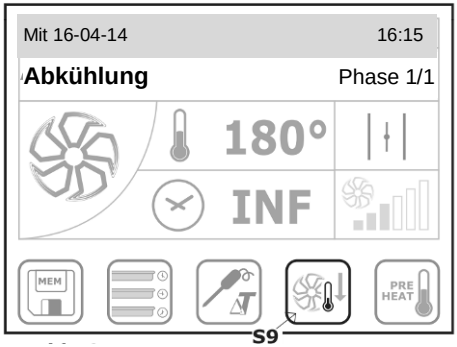


Abb. 33

Die Abkühlfunktion erlaubt es, die Temperatur im Garraum schnell abzusenken.

Um einen Abkühlzyklus des Garraumes auszuführen, muss sich das Gerät im Modus ***STOP*** befinden. Die Taste Abkühlung **S9** (**Abb. 33**) auswählen, **T2 *„Start“*,** (**Abb. 8, S. 20**) drücken und die Tür öffnen.

Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen kann die Abkühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst geöffnet werden, nachdem die Taste *START* gedrückt wurde.

Standardmäßig schlägt das Gerät eine Abkühlung des Garraumes bis zu 50 °C vor. Es ist dennoch möglich, einen anderen Wert einzustellen, auf die gleiche Weise, wie im Abschnitt **6.4.2 „Wahl des Betriebsmodus“** die Temperatureinstellung beschrieben wird (**S. 22**).

Beim Erreichen der eingestellten Abkühltemperatur unterbricht das Gerät die Kühlung und es ertönt ein akustisches Signal.

6.4.15 Programmierung eines Rezeptes mit mehreren Phasen

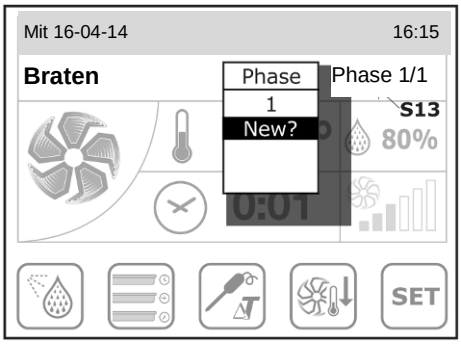


Abb. 34

Jede einzelne vorgesehene Garphase kann gespeichert werden, um ein Garprogramm mit mehreren Phasen zusammenzustellen.

Die Einstellung der ersten Phase wird durch die Betätigung der Taste **S13 - Phase (Abb. 34)** beendet.

Hierdurch wird das ausgeblendete Menü (**Abb. 34**) aufgerufen.

Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn auf ***„New“*** drehen und durch Drücken des Drehschalters **M** oder direkt durch Drücken auf ***„New“*** bestätigen.

Nun ist es möglich zur Eingabe der Parameter der zweiten Phase zu gelangen. Durch Wiederholung der oben beschriebenen Schritte ist es möglich, bis zu **9 verschiedene Phasen** im selben Garprogramm einzugeben.

Hinweis: Wenn die Zeit des Timers auf unbeschränkt (*INF*) eingestellt ist, kann keine neue Phase hinzugefügt werden.

6.4.16 Speicherung und Verwaltung der Rezepte

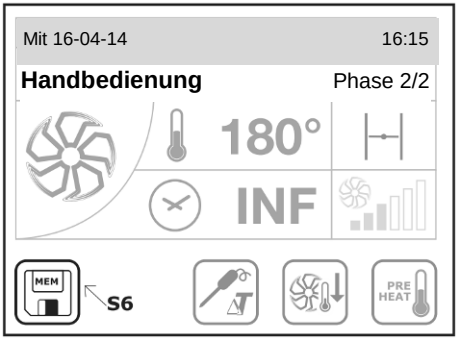


Abb. 35

Das erstellte Garprogramm kann im elektronischen Rezeptbuch des Gerätes gespeichert werden.

Nach dem Erstellen des Garprogramms die Taste **S6 *MEM* (Abb. 35)** drücken, um die Seite für die Verwaltung der Rezepte (**Abb. 36, S. 34**) aufzurufen.

Durch Drehen des Drehschalters **M** ***„Speichern“*** auswählen und durch Drücken des Drehschalters bestätigen.

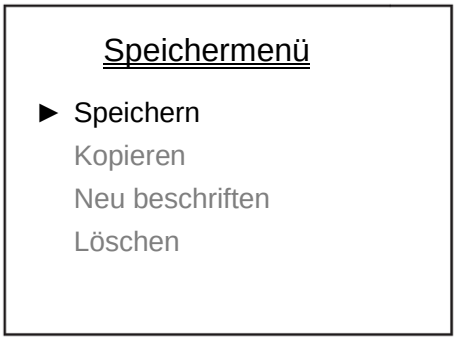


Abb. 36

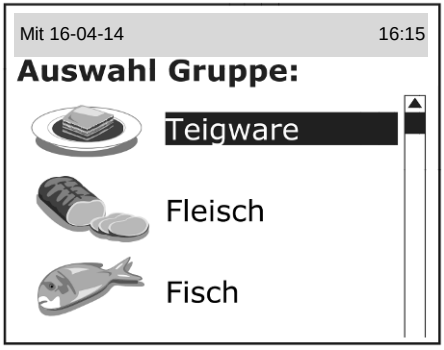


Abb. 37

Dann die Gruppe (**Abb. 37**) aussuchen, in der das Programm gespeichert werden soll: ***Teigware, Fleisch, Fisch, Gemüse, Brot, Desserts***.

Nach der Auswahl der Gruppe, in der das Programm gespeichert werden soll, muss der Name des Rezeptes über das angezeigte Buchstabenfeld eingegeben (***z. B. Rinderbraten***) und die Taste ***„End“*** gedrückt werden.

Im Menü Verwaltung der Rezepte ist Folgendes möglich:

Kopieren: kopiert das Rezept

Neu beschriften: ändert den Namen des Rezeptes

Löschen: löscht einen Teil oder das ganze Rezept.

Zum Löschen eines Teils des gespeicherten Programms auf die Phase gehen, die gelöscht werden soll und das Menü Verwaltung der Rezepte (**S6, Abb. 35, S. 33**) aufrufen und die folgende Position wählen: ***Löschen***.

Hinweis: Das Löschen von Teilen eines Programms wird ab der Phase beginnen, auf der man positioniert ist und für alle nachfolgenden Phasen erfolgen.

Wenn ein Programm z. B. 7 Phasen hat und Phase 3 gelöscht wird, werden auch die Phasen 4, 5, 6 und 7 gelöscht.

Um ein gesamtes Programm zu löschen, die Phase 1 löschen. Es werden auch die nachfolgenden Phasen gelöscht.

Hinweis: Beim Löschen des gesamten Garprogramms erscheint ein Pop-up-Fenster für die Bestätigung des Löschens, um ein unbeabsichtigtes Löschen zu vermeiden. Mit ***Ja*** bestätigen oder mit ***Nein*** annullieren

6.5 Navigation im Menü Rezepte

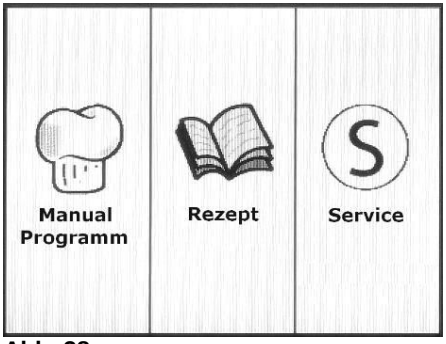


Abb. 38

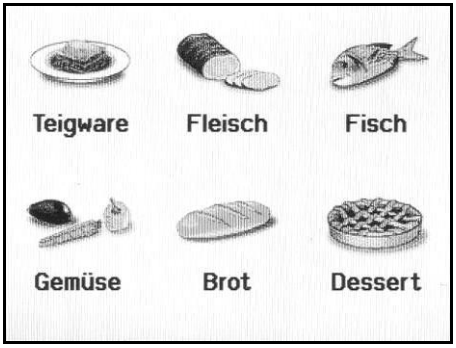


Abb. 39

Das Menü Rezepte ermöglicht den Zugriff auf die im Speicher des Gerätes gespeicherten Garprogramme.

Auf der Hauptbildschirmseite (**Abb. 38**) das Menü **Rezepte** auswählen.

Die Bezugsgruppe (**Abb. 39**) (z. B. Fleisch, wenn man einen Braten machen möchte) und anschließend das gewünschte Programm durch Drehen des Drehschalters **M** im Uhrzeigersinn zur Positionierung auf dem gewünschten Programm auswählen.

Das Drehen des Drehschalters **M** im oder gegen den Uhrzeigersinn bewegt den Cursor, wobei das ausgewählte Programm in Schwarz hervorgehoben wird.

Auswahl durch Drücken des Drehschalters **M** bestätigen.

Durch Drücken der Taste ***Start*** wird die Zubereitung gestartet.

Aus dem Menü Rezepte kann direkt ein neues Rezept erstellt werden: die gewünschte Gruppe (**Abb. 39**) aufrufen und den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn bis zur letzten Position drehen: ***Neues Rezept***.

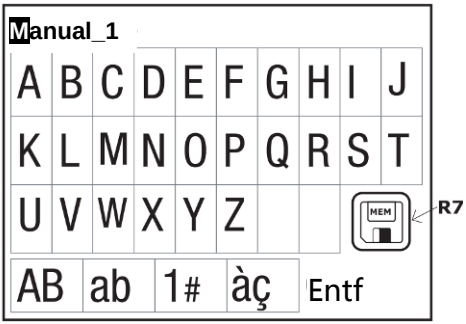


Abb. 40

Dann den Namen vom Rezept über das Buchstabenfeld eingeben und ***„End“*** drücken.

Dann die Garparameter wie in **Kapitel 6.4** (**S. 22**)beschrieben einstellen.

Nach der Programmierung muss das Programm wie in **6.4.16** (**S. 33**) beschrieben gespeichert werden.

6.6 Menü Service (Betriebsfunktionen)

6.6.1 Datum und Uhrzeit

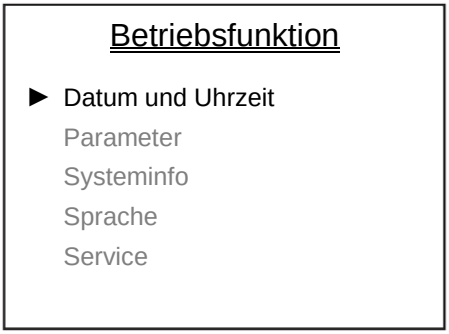


Abb. 41

Mit der Funktion ***Datum und Uhrzeit*** können Datum und Uhrzeit auf dem Bildschirm des Gerätes eingestellt/ geändert werden.

Diese Funktion im Menü ***Service*** > ***Datum und Uhrzeit*** aufrufen und die Felder durch Bewegen des Drehschalters **M** im und gegen den Uhrzeigersinn zur Positionierung auf den verschiedenen Positionen (***Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten***) einstellen.

Die gewünschte Position durch Drücken des Drehschalters **M** auswählen, den Wert ändern und durch Drücken des Drehschalters bestätigen.

Danach die Taste **Menü** oder **Esc** drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

6.6.2 Parameter

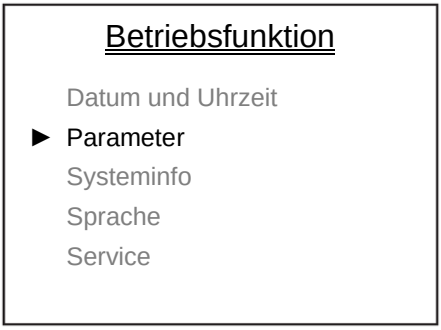


Abb. 42

Es ist möglich, die Dauer der Garraumbeleuchtung über die Position ***Parameter*** im Menü ***Service*** einzustellen.

Erst den Drehschalter auf der Position ***Parameter*** drücken und dann (ohne Passworteingabe) bestätigen, indem der Drehschalter gedreht wird.

Das Gerät zeigt den entsprechenden Parameter mit der aktuellen Dauer der Beleuchtung in Sekunden an. Die Dauer auf einen Wert von 0 bis 255 Sekunden einstellen.

Hinweis: Durch Einstellen des Wertes **254** schaltet sich das Licht beim Drücken der Taste ***Start*** ein und schaltet sich nach der Zubereitung aus.

6.6.3 Systeminfo

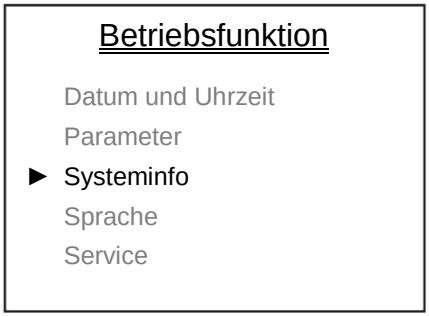


Abb. 43

Systeminfo (Abb. 43) bezieht sich auf die aktuell installierte Version der Steuersoftware des Gerätes.

Außer der Seriennummer des Gerätes können auch alle Systeminformationen eingesehen werden.

6.6.4 Sprache

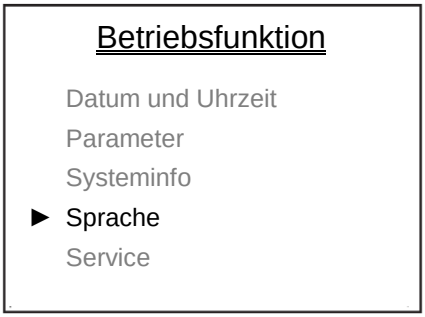


Abb. 44

Mit der Funktion **Sprache** kann die Sprache des Menüs des Gerätes geändert werden **(Abb. 44)**.

Dazu den Drehschalter **M** im oder gegen den Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Position drehen und durch drücken bestätigen.

Es sind Menübezeichnungen in 20 Sprachen abrufbar.

6.6.5 Rezepte importieren/ Rezepte exportieren

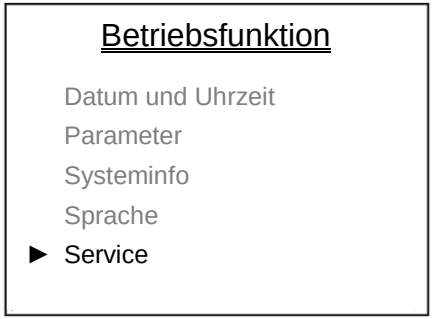


Abb. 45

Wird ein USB-Stick an den dafür vorgesehenen Anschluss auf der Bedienblende angeschlossen, aktivieren sich alle Funktionen des Imports und Exports von Rezepten **(Abb. 45)**.

Über die Position ***Service*** > **Rezepte importieren (Abb. 46, S. 38)** können Rezepte geladen werden, die zuvor auf einem PC gespeichert oder von einem anderen Gerät exportiert wurden.

Abb. 46

Über die Position ***Service*** > **Rezepte exportieren (Abb. 46)** können Rezepte auf einen USB-Stick geladen werden, die zuvor auf dem Gerät gespeichert wurden.

7. Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen, die Wasserzufuhr zu schließen und das vollständige Abkühlen des Gerätes abzuwarten.

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät **täglich** am Ende des Arbeitstages.
- Verwenden Sie keine Säureprodukte, Scheuermittel, ätzende Reiniger mit Sand oder Natronlauge.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät (innen und

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung des Garraumes

- Zur leichteren Reinungung des Garraumes können die Auflageschienen abgenommen werde. Dazu die Befestigungsschrauben lösen und Auflageschienen herausnehmen.
- Für die Reinigung des Garraumes darf nur lauwarmes Seifenwasser verwenden werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit klarem Wasser sorgfältig abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Außenreinigung

- Verwenden Sie nur ein mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Gerätetür

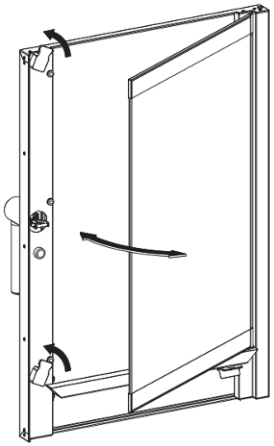


Abb. 47

- Vor der Reinigung der Glastür das Gerät komplett abkühlen lassen.
- Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen: das Innenglas kann ausgeklappt werden.
- Lösen Sie dazu die obere und untere Stahlplatten, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.
- Klappen Sie das Innenglas auf (**Abb. 47**).
- Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- Verwenden Sie **keine** scheuernde oder abreibende Reinigungsmittel.
- Schließen Sie das Innenglas, bringen Sie die Stahlplatten in die Ausgangsposition.

ACHTUNG!

Stellen Sie vor dem Schließen der Gerätetür sicher, dass das Innenglas durch die Stahlplatten wieder befestigt ist, sonst schließt die Gerätetür nicht dicht.

7.3 Luftfilter reinigen

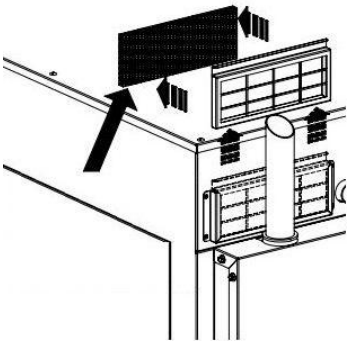


Abb. 48

Damit die elektronischen Komponente des Gerätes eine Sicherheitstemperatur nicht über-schreiten, sollte regelmäßig der Luftfilter gereinigt werden, **mindestens einmal monatlich**.

Der Luftfilter befindet sich im hinteren Teil des Gerätes (**Abb. 48**). Wie folgt vorgehen:

1. Die Zunge des Luftfilters greifen und diesen nach oben aus seinem Sitz ziehen.
2. Den Luftfilter aus seiner Verkleidung nehmen, mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife reinigen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
3. Den Luftfilter wieder in die Verkleidung einsetzen und in seinen Sitz schieben.

ACHTUNG!

Sollte der Alarm „Hi Temp“ ausgelöst werden, ist die Ursache wahrscheinlich eine übermäßige Ansammlung von Schmutz auf dem Luftfilter. Den Luftfilter umgehend reinigen!

8. Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Eventuelle Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	• Kontrollieren Sie, dass der Hauptschalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. • Die Schmelzsicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren. • Sicherstellen, dass die Glastür des Gerätes gut verschlossen ist. • Prüfen Sie, ob die Parametereinstellung des gewählten Garzyklus korrekt ist. • Sicherstellen, dass keine Fehlermeldung für das Gerät vorhanden ist.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, kontaktieren Sie den Kundendienst.	
Der Ventilator hält während des Betriebes an	• Das Gerät abschalten und warten bis der Überhitzungsschutz des Motors sich wieder automatisch herstellt. • Versichern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft oder blockiert sind.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	**Nur hitzebeständige Lampen verwenden!** Die Lampe der Innenbeleuchtung wie folgt ersetzen: - Sicherstellen, dass der dem Gerät vorgeschaltete allpolige Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist. - Die Auflageschienen an der linken Innenwand des Gerätes durch Lösen der Schrauben entfernen. - Die Schrauben an der Abdeckung der Beleuchtung lösen. - Abdeckung, Glas und Dichtung entfernen. - Defekte Lampe durch eine neue 25-W-Halogenlampe ersetzen. - Abdeckung, Glas und Dichtung wieder befestigen - Die Auflageschienen wieder festschrauben
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen.	• Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	

ACHTUNG!

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Sollten sich die Störungen nicht beheben lassen, wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an den Kundendienst oder an den Händler. Halten Sie die Artikel-Nr. und die Serien-Nr. Ihres Gerätes bereit, diese Daten befinden sich auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

9. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120